Hühnchen Cordon-Bleu

Cordon Bleu wird traditionell aus Kalbfleisch zubereitet. Dieses mediterrane Rezept für Hühnchen Cordon-Bleu ist eine Alternative für alle, die gerne Geflügel essen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

800 g	Hähnchenbrust
2 Stk.	Tomaten
6 Stängel	Zitronenthymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Scheiben	Schinken (gekkochten und halbiert)
4 Scheiben	Bergkäse
400 g	Blattspinat
100 g	Mehl (zum Wenden)
1 Stk.	Ei (verquirltes)
100 g	Semmelbrösel (zum Wenden)
2 EL	Butterschmalz
1 Stk.	Zitrone
	Thymian (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für das Hühnchen Cordon-Bleu zuerst den Blattspinat waschen, putzen und einem Topf mit etwas Salzwasser kurz blanchieren, dann abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Thymian waschen, trocken schwenken und die Blätter abzupfen.

2. Die Tomaten waschen, am Stielansatz kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen. Häuten und vierteln. Die Kerne entfernen und den Rest klein würfeln.

3. Hühnchenbrust gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In jede Hühnchenbrust längs eine Tasche einschneiden und aufklappen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. In die Fleischtasche jeweils etwas Blattspinat, Schinken, Tomaten und Thymian legen und mit einer Scheibe Käse bedecken. Die Tasche zuklappen und falls nötig mit Zahnstochern feststecken.

5. Fleisch in Mehl wenden und anschließend in Ei und dann in Paniermehl wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten.

6. Temperatur reduzieren und das Fleisch noch einige Minuten durchgaren lassen. Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Die Cordon Bleus anrichten, mit Zitrone und Thymian garnieren und servieren.

Tipp

Zum Hühnchen Cordon-Bleu schmecken Kartoffelspalten oder Reis.